2 Eier und kein Fett zum Teig, trotzdem dieses wohlschmeckende Gebäck!

Biskuitschnitten

Teig:
- 2 Eier,
- 3 Eßl. warmes Wasser,
- 100 g Zucker,
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
- 100 g Weizenmehl,
- 3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Füllung:

1. Fruttina-Krem:
   - 1. Päckchen Dr. Oetker „Fruttina"-Puddingpulver Zitrone-, Himbeer- oder Pfirsich-Geschmack,
   - $^3/_8$ Liter Apfelsaft,
   - 75 g (3 gehäufte Eßl.) Zucker.

oder

2. Etwa 125 g nicht zu süße Marmelade.

Guß:
- 75 g Puderzucker,
- 1–2 Eßl. Apfelsaft oder Wasser.

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach $^2/_3$ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers hinzu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben. Darüber wird das mit „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem. Der Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gefettetem Papier belegtes Backblech gestrichen. Damit er an der offenen Seite des Blechs nicht auslaufen kann, knifft man das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte, so daß ein Rand entsteht.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen wird der Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier gestürzt und das Backpapier vorsichtig aber schnell abgezogen.

Für den „Fruttina"-Krem wird das Puddingpulver mit 4 Eßlöffel von dem Apfelsaft angerührt. Den übrigen Saft bringt man mit dem Zucker zum Kochen. Sobald der Saft kocht, nimmt man ihn von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Krem während des Erkaltens häufig um. Man schneidet den Biskuit in zwei Hälften, bestreicht die eine mit dem Krem oder der Marmelade und legt die andere darüber.

Für den Guß rührt man den gesiebten Puderzucker mit so viel Flüssigkeit an, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Damit bestreicht man die Oberfläche des Gebäcks. Wenn der Guß trocken ist, schneidet man den Biskuit in Schnitten in der Größe von etwa $4^1/_2 \times 8^1/_2$ cm.



Weitere zeitgemäße Backrezepte, sowie die Broschüre

„Die richtige Teigbereitung und das Backen im Hause"

erhalten Sie auf Wunsch kostenlos von

Dr. August Oetker, Bielefeld

0/1346



Neue Dr. Oetker-Rezepte

für wohlschmeckende Gebäcke mit einfachen Zutaten.

25—65 g Fett und 1 Ei genügen für folgende Gebäcke:

Grießkuchen

- 125 g Grieß,
- etwa $^1/_4$ Liter entrahmte Frischmilch,
- 65 g Butter (Margarine),
- 200 g Zucker,
- 1 Ei,
- $^1/_2$ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
- etwas Salz,
- 375 g Weizenmehl,
- 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Der Grieß wird mit der Hälfte der Milch angerührt und $^1/_2$ Stunde zum Quellen stehen gelassen.

Man rührt die Butter (Margarine) schaumig und gibt nach und nach einen Teil des Zuckers, das Ei, den Rest des Zuckers, die Gewürze und den gequollenen Grieß hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt ihn in eine gefettete Napfkuchen- oder Springform.

Backzeit: Etwa 65 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Grieß-Kartoffelkuchen

Teig:
25 g Butter (Margarine),
375 g geriebene, gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
250 g Zucker,
1 Ei,
1 Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma,
etwas Salz,
300 g Grieß,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
5–7 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Füllung (nach Belieben): Etwa 150 g Marmelade.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Man rührt die Butter (Margarine) geschmeidig und gibt nach und nach die durchgepreßten Kartoffeln*), den Zucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Der mit „Backin" gemischte Grieß wird nach und nach untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt ihn in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Kastenform.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Backzeit: Etwa 50 Minuten bei guter Mittelhitze.

Am nächsten Tag kann man den Kuchen ein- oder zweimal durchschneiden, mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Einfacher Rehrücken

Teig:
30 g Butter (Margarine),
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
1/2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
etwas Salz,
250 g Weizenmehl,
25 g Kakao oder Kakaopulver,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
etwa 1/8 Liter entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker.

Man rührt die Butter (Margarine) geschmeidig und gibt nach und nach etwas von dem Zucker, den Vanillinzucker, das Ei, den Rest des Zuckers und die Gewürze hinzu. Das mit „Backin" und Kakao (Kakaopulver) gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt ihn in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Rehrückenform.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit Puderzucker.

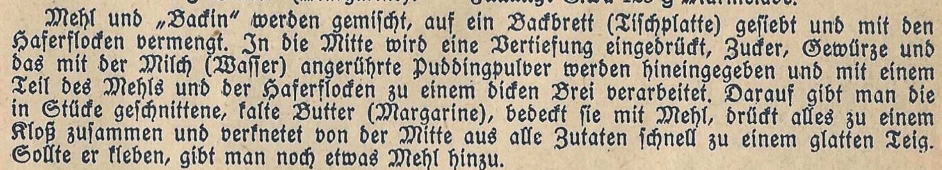
Haferflockenmakronen

(besonders für das Feldpostpäckchen geeignet)

200 g Haferflocken (mit den Händen zerrieben),
125 g Zucker,
1 Ei,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
3–4 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
etwas Salz,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
2–4 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Die Haferflocken werden mit einem Eßlöffel von dem Zucker unter Rühren bei schwacher Hitze leicht gebräunt und kalt gestellt. Man schlägt das Ei und den Rest des Zuckers mit einem

Falsche Linzertorte



Teig:
150 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
150 g Haferflocken (zwischen den Händen zerrieben),
150 g Zucker,
4–6 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt (Zimtersatz),
etwas Salz,
15 g (1/3 Päckchen) Dr. Oetker Puddingpulver Vanille- oder Mandel-Geschmack,
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser,
50 g Butter (Margarine).

Füllung: Etwa 125 g Marmelade.

Mehl und „Backin" werden gemischt, auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt und mit den Haferflocken vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und das mit der Milch (Wasser) angerührte Puddingpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls und der Haferflocken zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (Margarine), bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

Knapp die Hälfte des Teiges wird zu einer Platte in der Größe der Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausgerollt und in 16–20 gleichmäßig breite Streifen geradert. Man rollt den übrigen Teig auf dem gefetteten Springformboden aus, bestreicht ihn mit der Marmelade, wobei man ringsherum am Rand etwa 1 cm Teig frei läßt, und legt die Teigstreifen gitterförmig über die Marmelade.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Haferflocken-Leckerli

(besonders für das Feldpostpäckchen geeignet)

Abbildung auf der Titelseite.

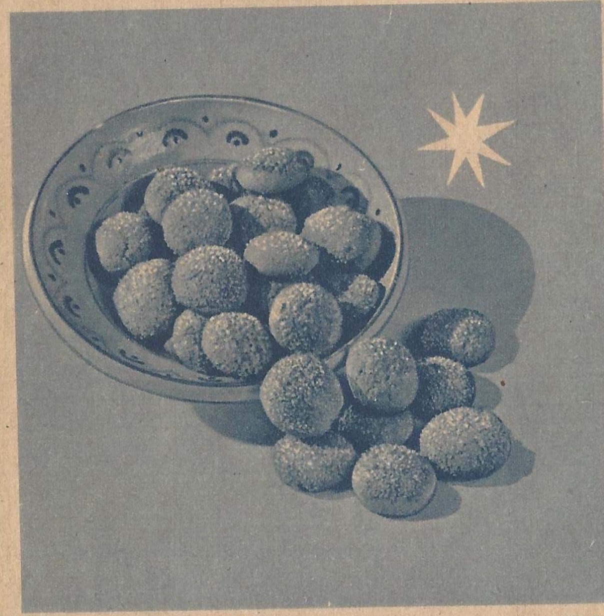
250 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
25 g Kakao oder Kakaopulver,
1/10 Liter entrahmte Frischmilch,
25 g Butter (Margarine),
1–2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
300 g Haferflocken.

Zucker, Vanillinzucker und Kakao (Kakaopulver) werden gut miteinander verrührt, dazu gibt man die Milch und das Fett. Man läßt alles unter ständigem Rühren einige Male aufkochen. In die heiße Masse werden das Aroma und die Haferflocken eingerührt. Man stellt die Masse kalt; wenn sie lauwarm ist, formt man mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen daraus. Sie werden auf Porzellanteller gesetzt, man läßt sie über Nacht trocknen.

Schneebesen schaumig und gibt die Gewürze hinzu. Die mit „Backin“ gemischten Haferflocken rührt man nach und nach abwechselnd mit der Milch darunter. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sehr fest ist (andernfalls läuft das Gebäck breit!). Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 15 Minuten bei starker Hitze.

Das Gebäck schmeckt noch besser, wenn man die Haferflocken außer mit dem Zucker noch mit 25 g Butter (Margarine) bräunt.



Pflastersteine

(besonders für das Feldpostpäckchen geeignet)

Teig:

250 g Kunsthonig,
100 g Zucker,
50 g Butter (Margarine),
1 Ei,
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
5 Tropfen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma,
1 Eßl. Wasser,
500 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“,
50 g Mandeln oder Korinthen (n. Belieben),
25 g Orangeat oder Zitronat (n. Belieben).

Zum Bestreichen: Etwas entrahmte Frischmilch. **Zum Bestreuen:** Etwas Hagelzucker.

Honig, Zucker und Fett werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, rührt man nacheinander das Ei, die Gewürze, das Wasser und $^{2}/_{3}$ des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls hinzu. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei, bestreut ihn mit den abgezogenen, gehackten Mandeln (gereinigten Korinthen) und dem in kleine Würfel geschnittenen Orangeat (Zitronat). Man bedeckt die Früchte mit Mehl und verknetet alles zu einem glatten Teig. Sollte der Teig kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man macht daumendicke Rollen daraus, schneidet sie in gleichmäßige Stücke, formt diese zu gut kirschgroßen Kugeln und drückt sie etwas platt. Sie werden auf der Oberfläche mit Milch bestrichen, in Hagelzucker gedrückt*) und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

*) Statt dessen kann man auch die Pflastersteine sofort nach dem Backen mit einem dickflüssigen Guß aus 125 g gesiebtem Puderzucker und 2–3 Eßlöffel heißem Wasser bestreichen. Auch beide Verzierungsarten je zur Hälfte wirken sehr nett.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze. (Unter Umständen die Hitze während des Backens schwächer einstellen!)

Mit 25-50 g Fett und ohne Ei stellen wir diese Gebäcke und Leckereien her:

Möhrenkuchen



(besonders für das Feldpostpäckchen geeignet)

30 g Butter (Margarine),
125 g Zucker,
125 g geriebene rohe Möhren,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
$^{1}/_{4}$ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
etwas Salz,
250 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“,
etwa 5 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rührt die Butter (Margarine) geschmeidig, gibt 1 Eßlöffel von dem Zucker hinzu, dann rührt man die geriebenen Möhren, den Rest des Zuckers und die Gewürze darunter. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Damit der Kuchen länger frisch bleibt, läßt man das Papier nach dem Backen darum.

Einfaches Kleingebäck

(besonders für das Feldpostpäckchen geeignet)

Teig:

250 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“,
75 g Zucker,
$^{1}/_{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum- oder Arrak-Aroma,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser,
25 g Butter, Margarine oder Schweineschmalz.

Zum Bestreichen: Etwas entrahmte Frischmilch.
Zum Bestreuen: Etwas Zucker.

Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt. Zucker und Gewürze werden hineingegeben und unter langsamer Zugabe der Flüssigkeit mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man das in Stücke geschnittene, kalte Fett, bedeckt es mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Milch bestrichen und mit Zucker bestreut. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.